



## Tuna steak beku–Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan .....	3
Lampiran A(informatif) Konsep lembar penilaian sensori tuna steak beku.....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Konsep lembar penilaian sensori tuna steak beku.....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna steak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4485-1998 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 6 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Tuna steak beku–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk tuna steak beku.

Standar ini berlaku untuk tuna steak beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-4485.2-2006, *Tuna steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4485.3-2006, *Tuna steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### tuna steak beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku tuna segar atau beku yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, pencucian, penyiangan, pembuatan loin, pengkulitan dan perapihan, sortir mutu, pembungkusan (*wrapping*), pembekuan, pembentukan steak, penggelasan atau tanpa pengelasan, penimbangan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan



#### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku tuna steak beku sesuai SNI 01-4485.2-2006, *Tuna steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas tuna steak beku sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

#### 5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan tuna steak beku sesuai SNI 01-4485.3-2006, *Tuna steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Tuna steak beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT . - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/g APM/25 g APM/25 g	maksimal $5,0 \times 10^5$ maksimal <3 negatif negatif
c Cemarkan kimia - Raksa (Hg)* - Timbal (Pb)* - Histamin - Kadmium (Cd)*	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	maksimal 1 maksimal 0,4 maksimal 100 maksimal 0,1
d Fisika: - Suhu pusat	°C	maksimal -18
e Parasit	Ekor	maksimal 0
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		

#### 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan.*



## 9 Cara uji

### 9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

### 9.3 Kimia

- Raksa sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.
- Histamin sesuai SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

### 9.5 Parasit

Parasit sesuai metode analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Food*.

## 10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-4485.3-2006, *Tuna steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

## 11 Syarat penandaan

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode dilakukan dengan sebaik mungkin. Setiap kemasan produk tuna steak beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambah lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Konsep lembar penilaian sensori tuna steak beku**

**Tabel A.1 Konsep lembar penilaian sensori tuna steak beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Lapisan es</b>						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Warna daging krem, sangat cerah dan sangat mengkilap	9					
• Warna daging krem, cerah dan mengkilap	8					
• Warna daging krem, cerah, kurang mengkilap	7					
• Warna dagingkrem kecoklatan, agak kusam	6					
• Warna daging kecoklatan, kusam	5					
• Warna daging coklat, kusam	3					
• Warna daging coklat tua, sangat kusam	1					
<b>3 Bau</b>						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau segar mengarah ke netral.	7					
• Netral	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu	5					
• Tercium bau busuk	3					
• Bau busuk sangat jelas	1					
<b>4 Tekstur</b>						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kompak, padat dan elastis	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Kurang elastis, jaringan daging agak longgar	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					
• Lunak, daging mudah sobek	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek	1					



## Bibliografi

*Bacteriological Analytical Manual (BAM) 1998, chapter 19, Parasitic Animals in Foods.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higienes dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.*

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.*











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)